manual titanium 1 25/5/06 09:56 Página 1

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

COCINA
TITANIUM

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles

Lea este manual cuidadosamente antes de utilizar su cocina, y consérvelo en un lugar seguro para su posterior consulta.

www.fensa.com

manual titanium 1 25/5/05 09:59 Página 2

CONTENIDO

Manual de Instrucciones de Uso 2
Introducción 3
Operaciones 4
Encendido de Quemadores de Cubierta 5
Encendido de Quemadores de Horno 6
Tipos de Cocción del Horno 7
Grill Eléctrico 8
Advertencias 9
Consejos Prácticos para el Uso de los Quemadores de Cubierta 10
Uso del Timer con Alarma 11
Limpieza y Cuidado de su Cocina 12
Puertas de Horno Desmontable 13
Sustitución de la Lámpara de Horno 14
Horno con Esmalte Standard o con Esmalte "Fácil Limpieza" 15
¿Cómo puedo Prevenir Accidentes? 16

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuados puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.

Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y DE INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.

La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).

Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su cocina.

Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

En caso que el artefacto esté regulado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice, la cual debe ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el más cercano a su domicilio, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 600 53 53.

NOTA

La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

La instalación, reparación, mantención o uso inadecuado o defectuoso de este artefacto puede causar graves daños a la propiedad y/o a las personas. Lea completamente el manual de instrucciones entregado con este artefacto antes de usarlo.

En caso de emergencia llame al servicio de emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

IMPORTANTE

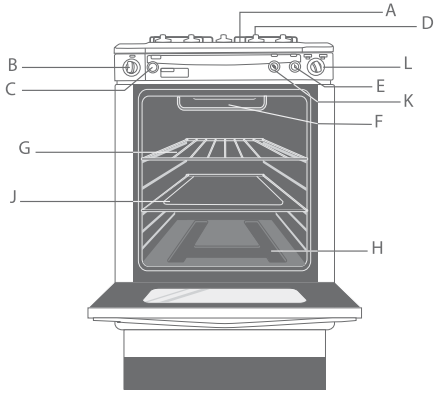
Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 600 53 53.

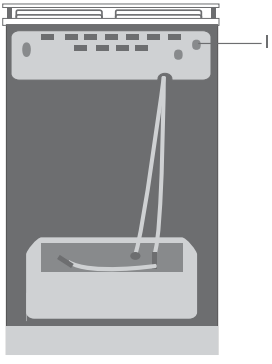
INTRODUCCIÓN

Estimado Cliente:

¡Felicitaciones! Usted ha elegido una cocina que es garantía de calidad y duración. Al escoger este producto, usted ha incorporado a su hogar un artefacto que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una alta tecnología.
Este manual le ayudará a conocer y utilizar en forma más efectiva su nueva cocina. Recuerde que a partir de este momento, usted pertenece a nuestro exclusivo "Club de Cliente Fensa", el cual le permite participar en sorteos y promociones durante el año. Para inscribirse, basta llamar al 600 600 53 53.
Nuestros deseos han sido proporcionarle la máxima comodidad con una serie de beneficios que usted irá descubriendo y podrá apreciar.

Descripción del Producto
A.- Quemadores de cubierta
B.- Timer con alarma
C.- Encendido grill eléctrico
D.- Perillas de control de quemadores
E.- Encendido luz horno
F.- Grill eléctrico
G.- Parrilla del horno
H.-Ventanillas de los quemadores laterales del horno
I.- Entradas de gas
J.- Bandeja horno
K.- Encendido eléctrico de quemadores
L.- Cambiador de quemadores laterales (Superior o inferior)





OPERACIONES

Advertencia de Instalación.

Antes de instalar su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica.
En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice, la cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para mayor información comuníquese al teléfono 600 600 53 53.

Consejos para un Buen Uso y Mantenimiento de su Cocina

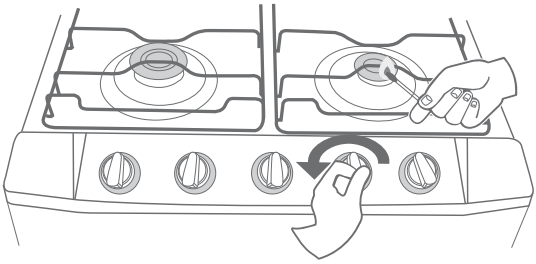
- Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.
- Se recomienda realizar la instalación y/o reparación de su cocina a través de los Servicios Técnicos Autorizados Fensa (Fono 600 600 53 53).
- Cualquier instalación, reparación, mantención o uso inadecuados de su cocina pueden causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.
- Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Debe ser utilizado por personas adultas. Se recomienda evitar que niños menores lo manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o limpieza de su cocina, debe apagar los quemadores, esperar a que se enfríen y desconectarla de la red eléctrica.
- Se aconseja apagar el quemador correspondiente antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- Si su modelo cuenta con tapa de cristal, ésta se puede cerrar únicamente si los quemadores de cubierta se encuentran apagados y fríos. No colocar utensilios sobre la tapa de cristal cuando esté cerrada.
- Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- No utilice el interior del horno para guardar tiestos con aceite, grasa, materiales inflamables o que no soporten el calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc.)
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la llave de paso del quemador correspondiente y sólo vuelva a encenderlo una vez que el recinto se haya ventilado adecuadamente.
- Para el mejor uso de su artefacto, siga las instrucciones de uso entregadas en este manual.

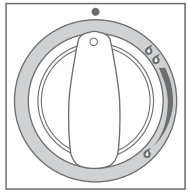
ENCENDIDO QUEMADORES CUBIERTA

En la parte frontal superior y de acuerdo con el modelo de su cocina, se encuentran los interruptores y perillas que sirven para el control y ajuste de los quemadores a gas, encendido eléctrico de los quemadores, luz del horno, grill eléctrico y timer.

Encendido de Quemadores de Cubierta
Encendido Manual

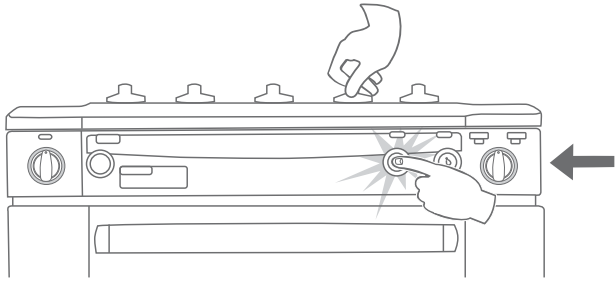
- Acerque la llama de un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.
- Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (llama grande).
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.





Encendido Eléctrico

- Si su cocina tiene encendido eléctrico, presione el interruptor de encendido eléctrico al mismo tiempo que presione y gire la perilla en sentido contrario a los punteros del reloj.
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.



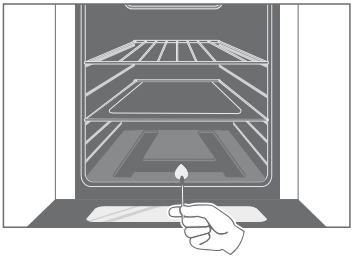
ENCENDIDO QUEMADORES HORNO

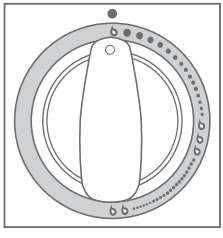
Encendido de Quemadores de horno
A) Horno con Quemadores Laterales

1 Ponga los quemadores laterales en posición de calor ascendente (si tiene palanca cambiador llévela al lado izquierdo y si tiene cambiador superior gire la perilla hacia el lado izquierdo).
2. Abra la puerta del horno.
3. Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario de los punteros del reloj hasta la posición de encendido (ó).
4. En esta posición (ó), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.
5. Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor de encendido electrónico (cocina con encendido electrónico) o acerque un fósforo encendido al orificio de encendido del quemador del horno.
6. Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifíquelo a través del orificio de encendido del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

Nota:
Este dispositivo no se accionará durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abra la puerta del recinto y/o espere al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

7. Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.
8. Una vez encendido los quemadores del horno, regule con la perilla de control del horno la intensidad de llama según la temperatura deseada (ó, óó ó ööó)





ENCENDIDO QUEMADORES HORNO

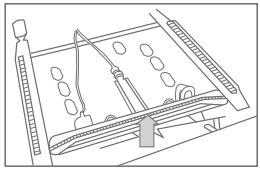
TIPOS DE COCCIÓN DEL HORNO

Esta cocina cuenta con tres quemadores en el horno, con los cuales se logran tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

Nivel Mínimo: Quemador central encendido. (Posición 🔥 perilla).

En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura , en el cual se puede tener una temperatura de mantención de los alimentos y descongelar.

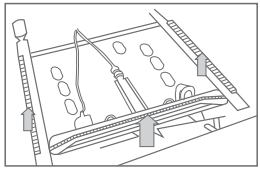
Nivel Mínimo



Nivel Medio: Los tres quemadores encendidos (Posición 🔥🔥 Perilla).

En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura, en el cual se pueden realizar cocciones como, pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieran un nivel medio moderado de temperatura.

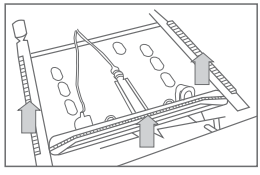
Nivel Medio



Nivel Máximo: Los tres quemadores encendidos (Posición 🔥🔥🔥 Perilla).

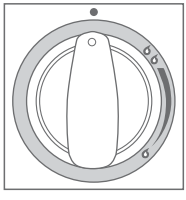
En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en la cual se pueden realizar cocciones tales como asados de carne, pollo, pavo y cerdo.

Nivel Máximo



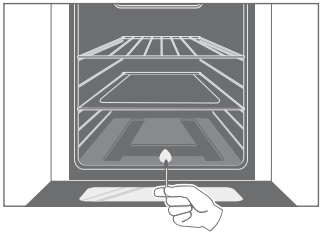
B) Horno con Quemador Central (único)

- Abra la puerta del horno.
- Presione y gire la perilla del horno en el sentido contrario a los punteros del reloj, hasta la posición de máximo consumo (🔥🔥).
- Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor de encendido electrónico (cocinas con encendido electrónico) ó acerque un fósforo encendido al orificio de encendido del horno.



ENCENDIDO QUEMADORES HORNO

- Una vez que ha encendido el quemador del horno, verifíquelo a través del orificio de encendido del piso, mantenga la perilla presionada durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.
- Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el punto 2.
- Una vez encendido el quemador del horno, regule con la perilla de control del horno la intensidad de la llama, según la temperatura deseada.

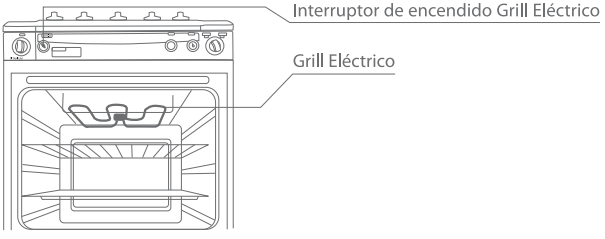


Grill Eléctrico

a) Encendido del grill eléctrico: Para encender el grill eléctrico de su cocina debe presionar el interruptor eléctrico del grill, encendiéndose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando el funcionamiento del grill.

b) Apagado del grill eléctrico: Una vez encendido el grill eléctrico, para apagarlo debe presionar nuevamente el interruptor eléctrico del grill, apagándose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando que se ha desactivado el funcionamiento del grill.

c) No incorporar elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.



Nota importante

- No encienda simultáneamente los quemadores del horno y el grill eléctrico. La cocina cuenta con un sistema de seguridad que desconecta el grill eléctrico si se prenden los quemadores del horno.
- Usted podrá encender el grill eléctrico después de aproximadamente 10 minutos de haber apagado el quemador del horno debido al calor residual.

ADVERTENCIAS

Si usted sospecha de escapes de gas, siga estas instrucciones:

• No encienda ni apague las luces de la habitación.

• No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama.

• Corte el paso del gas.
- Cierre el regulador si existe.
- Cierre la llave de paso.
- Cierre todas las perillas de control de quemadores de cubierta y el horno. (posición "0")

• Abra la puerta del horno.

• Ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.

• Sólo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existen residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.

• Una vez que haya vuelto a encender el horno, coloque la perilla reguladora del mismo en la posición mínima (ó) y verifique que el o los quemadores no se apaguen, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.

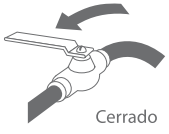
• Si los quemadores no se mantienen encendidos, llame al Servicio Técnico Autorizado Fensa más cercano a su domicilio. No utilice su cocina hasta que no haya sido revisada por un Técnico Capacitado.

No encender luces

No encender llamas

Regulador de gas cerrado

Posición perilla cerrada



Cerrado

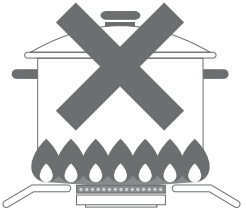
CONSEJOS GENERALES

Consejos Prácticos para el Uso Óptimo de los Quemadores de Cubierta

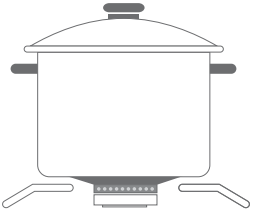
- Utilice ollas o utensilios de diámetro adecuado a los quemadores de cubierta y con fondo plano, evitando de esta manera que la llama sobresalga del fondo de los mismos. De esta manera obtendrá un menor consumo de gas y un mejor rendimiento de su cocina (ver tabla 1).

Tabla 1

Tipo de Quemador	Diámetro (mm)
Quemador Rápido (grande)	280
Quemador Semi-rápido (mediano)	200
Quemador auxiliar (chico)	150



Mal



Bien

- Una vez que comience a hervir el agua, regule la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.
- Debe tener mucho cuidado al cocinar con aceites y grasas, ya que estos pueden sobrecalentarse e inflamarse.

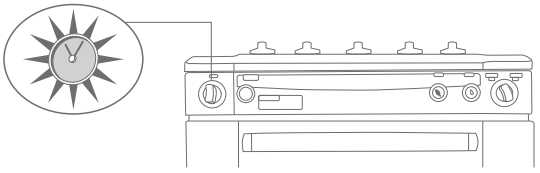
Atención: Las tapas de cristal de la cocina pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

CONSEJOS GENERALES

Uso del Timer de Alarma

El timer de alarma le permite programar una alarma sonora por un tiempo predeterminado de hasta 60 minutos. EL TIMER ES UNA ALARMA SONORA QUE NO APAGA LOS QUEMADORES.

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Posteriormente gire en sentido contrario, hasta dejar el tiempo deseado de programación de cocción. Cuando se haya cumplido este tiempo, comenzará a sonar una alarma.



Óptimo uso de su horno:

- Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos en su interior.
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

Consejos para la cocción de Masas:

- Antes de empezar a cocinar cualquier tipo de masas, es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno, con los quemadores en posición de calor envolvente (si tiene palanca cambiador llévela al lado derecho y si tiene cambiador superior gire la perilla hacia el lado derecho).
- Durante la cocción de masas delicadas(como por ejemplo queques, bizcochuelo, etc.), los quemadores deben estar en posición de calor ascendente (si tiene palanca cambiador llévela al lado izquierdo y si tiene cambiador superior gire la perilla hacia el lado izquierdo).

Aves y Carnes

Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores laterales del horno deben estar en posición de calor envolvente (si tiene palanca cambiador llévela al lado derecho y si tiene cambiador superior gire la perilla hacia el lado derecho).

Si desea cocinar en forma lenta un pavo, es recomendable que los primeros 30 minutos de cocción se realicen en la posición de máxima temperatura de la perilla del horno (ϭϭϭ) y los quemadores en posición de calor envolvente (si tiene palanca cambiador llévela al lado derecho y si tiene cambiador superior gire la perilla hacia el lado derecho).

CONSEJOS GENERALES

Limpieza y Cuidado de su cocina

Antes de limpiar su cocina, cierre la llave de paso del gas y desconéctela eléctricamente (desenchufando el cordón eléctrico).

Cuidados del Horno

Modelo de cocina con paneles autolimpiante desmontables: Si usted desea reemplazar los paneles autolimpiante de su cocina o desmontarlos para su limpieza, siga los siguientes pasos:

Desmontaje

- Abra la puerta del horno completamente (fig. 1) o retírela (vea las instrucciones en desmontaje de puerta del horno).
- Afloje los tornillos de los pivotes en ambos costados del horno, no los retire (fig. 2)
- Deslice las parrillas de las paredes hacia fuera del horno (fig. 3) (Cuidado, son izquierda y derecha).
- Desmonte los paneles autolimpiante, límpielos y colóquelos con las parrillas de los costados del horno o reemplácelos por unos nuevos en el caso de que fuera necesario (fig. 4)

FIGURA 1

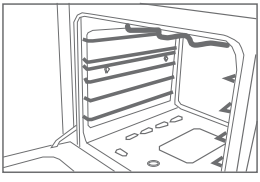


FIGURA 2

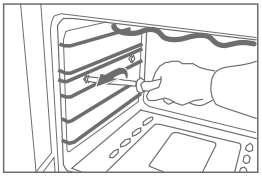


FIGURA 3

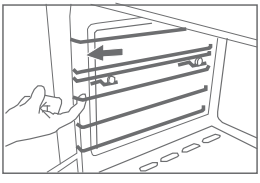
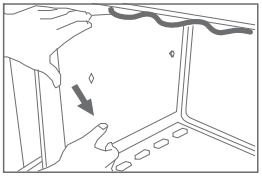


FIGURA 4



Montaje

- Ubique ambos paneles autolimpiante en sus respectivos pivotes dentro del horno.
- Introduzca las parrillas, posiciónelas en sus respectivos pivotes ubicados en los costados del horno y deslice hacia el fondo.
- Atornille fuertemente los tornillos que fijan los pivotes.

CONSEJOS GENERALES

Puerta de Horno Desmontable

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, siga los siguientes pasos:

Desmontaje

- Abra completamente la puerta del horno (fig. 1).
- Gire hacia arriba la abrazadera (P) hasta engancharla en la palanca superior (fig. 2).
- Cierre un poco la puerta y levante ligeramente, para que el brazo inferior de la bisagra pueda salir de la ranura.
- Para retirar la puerta del horno, empuje lijeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (fig. 3).

Montaje

- Introduzca los brazos de la bisagra sobre las ruedas que se encuentran en la parte frontal del horno. Verifique que queden completamente centrados y se deslicen para que la puerta del horno se pueda abrir y cerrar sin que se trabe.
- Posisione el brazo inferior de ambas bisagras en el frente del horno, haciendo coincidir la ranura del brazo en el gancho del cuerpo que soporta la bisagra.
- Abra la puerta completamente, logrando destrabar la abrazadera (pestaña letra P) fig. 2.
- Posterior a esto, puede abrir y cerrar la puerta de su horno cuantas veces lo desee.

FIGURA 1

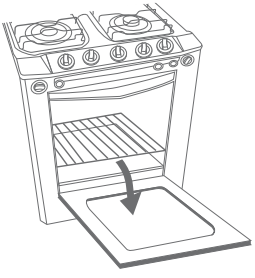


FIGURA 2

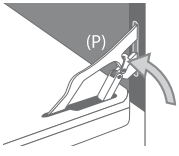
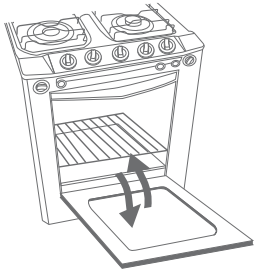
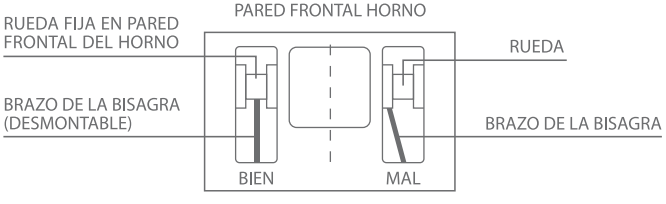


FIGURA 3

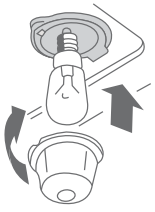




CONSEJOS GENERALES

Sustitución de la Lámpara del Horno

- Desenchufe el cordón eléctrico de la red y abra completamente la puerta del horno.
- Quite la cubierta protectora de cristal y retire la ampolleta.
- Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.



Resistente a altas Temperaturas	300° C
Tensión	220 – 240 V
Potencia	15 W
Conexión	E 14 (rosca)

Información Adicional

Antes de que realice la limpieza de su cocina, desconecte el cordón eléctrico de la red. Le recomendamos lavar las partes exteriores de su cocina cuando esta esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

Limpieza del Horno de su Cocina

- Cuando el horno esté tibio desmonte la puerta siguiendo las instrucciones anteriormente dadas.
- Limpie el horno, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
- No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo que pueda dañar su cocina.

Nota importante

El esmalte "Fácil Limpieza" es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.

CONSEJOS GENERALES

Horno con esmalte standard o con esmalte "fácil limpieza"

Para poder realizar una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:

- Vacíe el horno removiendo alimentos y envases.
- Precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con la puerta cerrada, para aflojar la suciedad y grasa.

Horno con esmalte "Autolimpiante"

Este esmalte limpia y elimina las manchas producidas por salpicaduras de grasa o aceite. Sin embargo, le recomendamos, una vez que haya retirado los alimentos, elevar la temperatura del horno al máximo y mantenerla durante 10 a 15 minutos con la puerta del horno cerrada.
De esta manera usted logrará una óptima limpieza de su cocina.
Si en el horno se han producido derrames o tiene exceso de suciedad (grasa o aceite), le recomendamos las elimine con un trapo o esponja húmeda, o bien, frotando suavemente con un cepillo de nylon.

Bandejas, Parrillas y Cubierta

Las bandejas, parrillas y cubierta pueden ser limpiadas fácilmente con agua y con jabón.
En la limpieza de la cubierta no debe usar una excesiva cantidad de agua, ya que podría penetrar en las partes interiores de su cocina y causar fallas en los componentes eléctricos.

Quemadores de Cubierta

Los quemadores de cubierta deben ser lavados con agua caliente y jabón. Estos se deben enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionarán correctamente.

¿CÓMO PREVENIR ACCIDENTES?

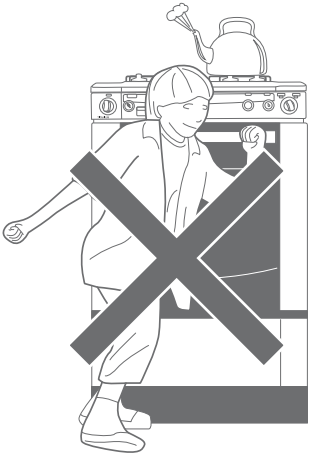
¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

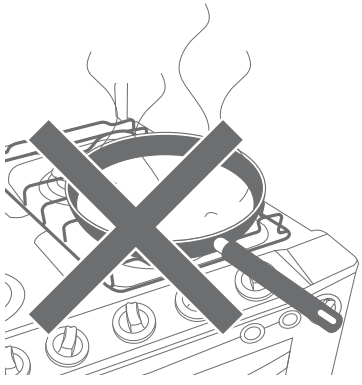
- Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje antivuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la realice un técnico autorizado.

- La instalación del sistema de anclaje antivuelco evitará que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno, que tiene abatimiento horizontal, y subirse sobre ella, produzcan el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con líquido y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan sobre su cuerpo, originando quemaduras de gravedad.

- Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)

- Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.





manual titanium 1 25/5/06 09:56 Página 28

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

- **Exclusiva red de servicio técnico.**
- **Repuestos originales.**
- **Amplia cobertura en todo el país.**

Para mayor información respecto a nuestra gama de productos llame gratis al

600 600 53 53

o visítenos en www.fensa.com

COCINA

TITANIUM

COD. A0003498 - Contempo Gráfica

Fensa®

Call Free: 600-600-53-53
Fax: 530 64 60
Casilla 246 - Correo 34
Las Condes, Santiago

CALIDAD ISO 9001/2000 INTERNACIONAL